



Semaine du 31 août au 4 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		^{BIO} Taboulé de blé (blé bio, tomates bio et poivron)	Melon	^{BIO} Concombre bio vinaigrette
	Cordon bleu à la provencale	 Rôti de bœuf	^{BIO} Omelette persillée bio	 Poisson meunière et citron
	^{BIO} Semoule	^{BIO} Haricots verts persillés	^{BIO} Gratin de Légumes du soleil bio (emmental bio, tomates bio, courgettes bio oignons bio)	^{BIO} Riz bio pilaf
	^{BIO} Vache qui rit bio	^{BIO} Crème dessert chocolat	^{BIO} Gouda bio	^{BIO} Smoothie vanille
	^{BIO} Compote de pommes		 Brownie (œufs bio, haricots rouges) ^{BIO}	
	^{BIO} Pain bio et chocolat Jus d'orange	^{BIO} Croissant Yaourt nature bio	^{BIO} Pain et fromage Compote bio	^{BIO} Pain complet et confiture Pomme bio



Produit bio
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur
AOP/AOC



Vergers Eco Responsable
Repas Végétarien



Poisson responsable
Production maison



Nouvelle recette
Produit local

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement

